

<b>Haus Aperitif</b> <sup>13</sup>	€ 9,8
<b>Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss</b>	
<b>Unsere Wein-Empfehlung</b> <sup>13</sup>	
<b>Bodensee Graf von und zu Bodman 2021</b> weiß      0,1 ltr	€ 3,9
Souvignier Gris kräftig im Geschmack fruchtig trocken	
<b>Spargelcremesuppe</b> mit grünem und weißen Spargelstücken garniert mit hausgem. Kräutercroutons	€ 8,9
<b>Marinierter Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel</b>	€ 14,8
lauwarm serviert auf Wildkräutersalat mit Orangenfilets garniert <sup>M,D,I,4</sup>	
<b>Kürbis-Knödel Turm</b> <sup>A,I</sup>	
Scheiben von gebratenen Knödel auf marinierten Kürbis frischer gebratener Spinat im Bett aus Pfannengemüse	€ 21,8
<b>Gebratene Lachswürfel vom Schottischen Lachs</b> <sup>B,D,I</sup>	€ 24,7
an Bandnudeln in Rahm mit gebratenen Spargel serviert	
<b>Portion frischer Spargel vom Bodensee</b>	€ 25,5
mit Kräuterkartoffeln hausgemachter Sc Hollandaise oder Butter	
zusätzlich mit kleinem Rumpsteak	+14,90
oder frischer Schottischer Lachs	+14,00
<b>Kalbsrückensteak vom Grill auf Spargelragout</b>	€ 32,5
an Röstkartoffeln mit kleinem Salat serviert	
<b>Saftiges Gulasch vom Kalb in kräftigem Jus</b>	€ 28,9
mit gebratenen Kräuter Champignons garniert an hausgemachten Spätzle und kleinem Salat <sup>E,A,I,M</sup>	
<b>Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm</b>	€ 29,8
auf hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert <sup>D,M,I,13</sup>	